GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

FONDUE AROSA

Art.-Nr. 26 2840 60 16

D
F
GB
I

TASSILO VON GROLMAN
DESIGN

Inhalt

		Seite
1	**Vor dem ersten Gebrauch**	**4**
1.1.	Einleitung	4
2	**Das Fondue**	**5**
2.1.	Elemente	5
2.2.	Kurzanleitung	5
3	**Bestimmungsgemäße Verwendung**	**6**
3.1.	Garantie, Haftung	6
3.2.	Verwendungszweck	6
4	**Wichtige Sicherheitshinweise**	**6**
4.1.	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
5	**Inbetriebnahme**	**6**
5.1.	Anforderungen an den Aufstellungsort	6
5.2.	Vor dem ersten Gebrauch	7
5.3.	Inbetriebnahme	7
5.4.	Tipps und Tricks	7
6	**Reinigung**	**8**
7	**Lieferumfang**	**8**
7.1.	Optionales Zubehör	8
8	**Wartung, Instandhaltung**	**8**
9	**Lagerung**	**8**

D

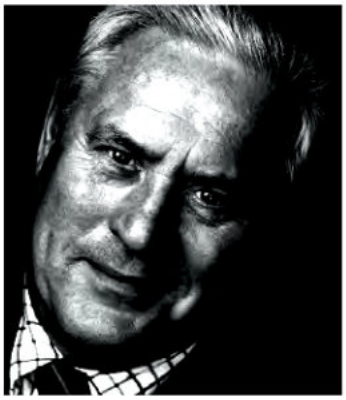
1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1. Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Fondue-Garnitur AROSA von Spring – Designed by Tassilo von Grolman. Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Damit Sie lange Freude an der Fondue-Garnitur haben, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung.



2 Das Fondue

2.1. Elemente

Spritzschutz aus Glas zum Sichtgaren inkl. Edelstahl-Gabelhalter

Fleischfondue-Gabeln mit wärmeisolierten Griffen

Fondue-Topf aus poliertem Edelstahl

Rechaud

Pastenbrenner

2.2. Kurzanleitung

D

1. Erhitzen Sie geschmacksneutrale Pflanzenöle, Pflanzenfette oder Kokosfett im Fondue-Topf bei mittlerer Hitze auf dem Herd bis zum Siedepunkt. Alternativ können Sie auch eine Fleisch- oder Gemüsebrühe verwenden. Der Topf sollte mit der Flüssigkeit nur zu ca. ⅔ gefüllt sein.

2. Stellen Sie den Topf mit der heißen Flüssigkeit auf das Rechaud und zünden Sie dann mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder eines langen Streichholzes die Brennpaste im Pastenbrenner an.

3. Setzen Sie den Spritzschutz auf den Topf.

4. Das Fonduevergnügen kann nun beginnen.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1. Garantie, Haftung

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Bei Garantiereparaturen muss der original Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Grundsätzlich gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

3.2. Verwendungszweck

Garen von Lebensmitteln in heißem Fett / Speiseöl oder Brühe.

4 Wichtige Sicherheitshinweise

Gefahr!
Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.

Vorsicht!
Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

4.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Fondues sorgfältig durch!
- Benutzen Sie das Fondue ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ausschließlich den dazugehörigen Fondue-Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Fondue.
- Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Bitte nur unter Aufsicht erhitzen.

5 Inbetriebnahme

Vorsicht!
Der Fondue-Topf und das Rechaud werden während der Benutzung heiß.

5.1. Anforderungen an den Aufstellungsort

- Stellen Sie das Fondue-Set auf nur stabile, ebene und hitzebeständige Oberflächen, außer Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie gegenüber brennenden Materialien wie Servietten, Tischdecken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.
- Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor Fettspritzern.

5.2. Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß Kapitel 7 «Lieferumfang» enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Anschließend vollständig abtrocknen.
- Zur leichteren Reinigung sind der Fondue-Topf, die Gabeln sowie der Spritzschutz spülmaschinengeeignet.

5.3. Inbetriebnahme

- Geben Sie die gewünschte Menge Pflanzenfett / Speiseöl oder Brühe in den Topf und erhitzen Sie dieses bei mittlerer Hitze auf dem Herd bis zum Siedepunkt. Verwenden Sie keine Butter, Margarine oder kaltgepresste Öle. Der Fondue-Topf sollte nur bis zu ca. 2/3 mit Flüssigkeit gefüllt werden.
- Wenn sich beim Eintauchen in das heiße Pflanzenfett / Speiseöl an einem Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, ist die optimale Temperatur erreicht.
- Stellen den Fondue-Topf mit der heißen Flüssigkeit auf das Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes. Legen Sie den Spritzschutz auf den Topf. Zünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Brennpaste im Pastenbrenner an.
- Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur regulieren.
- Spießen Sie die vorbereiteten Fleischstücke auf die Gabeln auf und garen Sie diese dann in der heißen Flüssigkeit. Merken Sie sich die farbliche Markierung auf dem Griff Ihrer Gabel.
- Vorsicht: Lassen Sie den Fonduetopf mit heißem Öl/Fett nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Zubereiten und Garen ihrer Fleischstücke.
- Sobald die Zutaten gar sind, nehmen Sie die Gabel vorsichtig aus dem Topf heraus. Lassen Sie Stücke etwas abtropfen.
- Genießen Sie die gegarten Lebensmittel mit passenden Saucen und Dips.

5.4. Tipps und Tricks

- Trocknen Sie die Fleischstücke sorgfältig ab. Dies vermindert die Spritzgefahr.
- Schneiden Sie für ein gleichmäßiges Garergebnis die Lebensmittel in etwa gleich große Stücke.
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig in das heiße Öl, damit sich dieses nicht zu sehr abkühlt.
- Für Gemüsestücke im Teigmantel oder empfindliche Fischstücke verwenden Sie die als Zubehör erhältlichen Fondue-Siebchen.
- Damit das Fleisch nicht trocken wird, würzen Sie es erst nach dem Garen.

6 Reinigung

1. Löschen Sie den Pastenbrenner mit dem Deckel.

2. Lassen Sie das Fondue abkühlen.

3. Gießen Sie das abekühlte Öl / Fett nicht in den Ausguss. Wir empfehlen, es stattdessen mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.

4. Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Anschließend vollständig abtrocknen.

5. Zur leichteren Reinigung sind der Fondue-Topf, die Gabeln sowie der Spritzschutz spülmaschinengeeignet.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

1 × Fondue-Topf
1 × Spritzschutz
1 × Rechaud
1 × Pastenbrenner
6 x Gabeln
1 × Bedienungsanleitung

7.1. Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

Fondueteller
Fondue-Siebchen
Brennpaste

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 6.

9 Lagerung

Bewahren Sie das Fondue-Set in der Original-Verpackung an einem trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

Sommaire

		Page
1	**Avant la première utilisation**	**10**
1.1	Préambule	10
2	**L'ensemble à fondue**	**11**
2.1	Eléments	11
2.2	Notice condensée	11
3	**Utilisation conforme à la destination**	**12**
3.1	Garantie, Responsabilité	12
3.2	Usage prévu	12
4	**Importantes consignes de sécurité**	**12**
4.1	Consignes générales de sécurité	12
5	**Mise en service**	**12**
5.1	Exigences posées au lieu d'implantation	12
5.2	Avant la première utilisation	13
5.3	Mise en service	13
5.4	Astuces et conseils	13
6	**Nettoyage**	**14**
7	**Etendue de la fourniture**	**14**
7.1	Accessoires en option	14
8.	**Entretien et maintenance**	**14**
9	**Stockage**	**14**

F

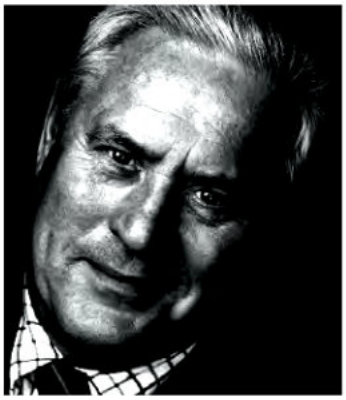
1 Avant la première utilisation

1.1 Préambule

Chère cliente, cher client,

Félicitations! Vous venez d'acquérir l'ensemble à fondue AROSA de Spring – Designed by Tassilo von Grolman. Vous avez fait un très bon choix.

Pour profiter longtemps de votre ensemble à fondue, nous vous demandons de bien lire son mode d'emploi avant la première utilisation. Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour une utilisation en toute sécurité.



2 L'ensemble à fondue

2.1 Eléments

Pare-éclaboussures en verre pour surveiller la cuisson, avec porte-fourchettes en acier inox

Caquelon à fondue en acier inox poli

Fourchettes à viande pour fondue, avec poignée isolée

Réchaud

Brûleur à gel combustible

2.2 Notice condensée

1. Faites chauffer de l'huile végétale, de la graisse végétale ou de la graisse de noix de coco dans le caquelon à feu doux sur la cuisinière jusqu'au point d'ébullition. Vous pouvez également utiliser un bouillon de viande ou de légumes. Le caquelon ne doit pas être rempli à plus des ⅔ par le liquide.

2. Posez le caquelon avec le liquide brûlant sur le réchaud, puis allumez le gel combustible dans le brûleur à l'aide d'un briquet long ou d'une allumette pour cheminée.

3. Posez le pare-éclaboussures sur le caquelon.

4. La fondue peut commencer.

F

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie, Responsabilité

La garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat indiquée sur le ticket de caisse.

Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées.

Pour la réparation sous garantie, il est obligatoire de joindre le ticket de caisse d'origine à l'appareil. Ce ticket a valeur de bon de garantie.

Sont applicables en principe les conditions générales de vente et de livraison de la Spring International GmbH.

3.2 Usage prévu

Cuisson des aliments dans de la graisse, de l'huile ou du bouillon chaud.

4 Importantes consignes de sécurité

Danger !
En cas de non-respect, des dommages persistants personnels et / ou des dégâts matériels importants peuvent survenir.

Attention !
En cas de non-respect, des dommages personnels et / ou des dégâts matériels plus ou moins graves peuvent survenir.

4.1 Consignes générales de sécurité

- Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois l'ensemble à fondue.
- Utilisez l'ensemble à fondue pour l'usage auquel il est destiné exclusivement. Employez uniquement le caquelon faisant partie de l'ensemble à fondue. Il est le seul à garantir un équilibre stable sur le réchaud.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'une fondue chaude.
- En cas de surchauffe, les graisses et huiles risquent de s'enflammer. Elles ne doivent être chauffées que sous surveillance.

5 Mise en service

Attention !
Le caquelon et le réchaud deviennent brûlants pendant la fondue.

5.1 Exigences posées à l'endroit de l'utilisation

- Posez l'ensemble à fondue sur un support stable, plat et résistant à la chaleur, hors de portée des enfants.
- Respectez une distance de sécurité adéquate par rapport aux matériaux inflammables, comme les serviettes de table, nappes et autres.
- Protégez les surfaces délicates contre les projections de graisse.

5.2 Avant la première utilisation

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Supprimez tout le matériel d'emballage, vérifiez que toutes les pièces énumérées au chapitre 7 «Etendue de la fourniture» sont bien là et dans un état impeccable.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.
- Pour faciliter le nettoyage, le caquelon, les fourchettes et le pare-éclaboussures sont lavables en machine.

5.3 Utilisation

- Mettez la quantité voulue de graisse végétale, d'huile ou de bouillon dans le caquelon, puis chauffez le tout à feu doux sur la cuisinière jusqu'au point d'ébullition. N'utilisez pas de beurre, ni de margarine ni d'huile pressée à froid. Le caquelon ne doit pas être rempli à plus des 2/3 par le liquide.
- La température optimale est atteinte quand de fines bulles se forment sur une baguette en bois plongée dans la graisse chaude.
- Posez le caquelon avec le liquide chaud sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour porter le caquelon. Posez le pare-éclaboussures sur le caquelon. Avec un briquet long, ou une allumette pour cheminée, allumez le gel combustible dans le brûleur.
- Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise.
- Embrochez sur la fourchette les morceaux de viande préparés et faites les cuire dans le liquide de cuisson. Repérez votre fourchette à l'aide de la marque de couleur sur la poignée.
- Attention: Ne laissez jamais le caquelon avec le liquide de cuisson sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez les enfants à préparer et à faire cuire leurs morceaux de viande.
- Dès que les morceaux sont cuits, sortez doucement la fourchette du caquelon. Laissez les morceaux de viande s'égoutter.
- Savourez les aliments cuits avec des sauces bien choisies.

5.4 Astuces et conseils

- Les morceaux de viande doivent être soigneusement séchés. Ceci réduit le risque d'éclaboussures.
- Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en dés de taille à peu près égale.
- Ne plongez pas trop de morceaux en même temps dans l'huile de cuisson afin d'éviter qu'elle ne refroidisse.
- Pour les morceaux de légumes enrobés de pâte ou des morceaux de poisson, utilisez les petites écumoires à fondue disponibles comme accessoire.
- Pour éviter que la viande ne se dessèche, salez et poivrez après la cuisson seulement.

F

6 Nettoyage

1. Eteignez le gel combustible avec le couvercle.

2. Laissez refroidir le liquide de cuisson.

3. Ne jetez pas la graisse ni l'huile refroidie dans l'évier. Nous vous conseillons de la jeter avec les ordures ménagères.

4. Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.

5. Pour faciliter le nettoyage, le caquelon, les fourchettes et le pare-éclaboussures sont lavables en machine.

7 Etendue de la fourniture

Etendue de la fourniture :

1 × caquelon à fondue
1 × pare-éclaboussures
1 × réchaud
1 × brûleur à gel combustible
6 x fourchettes
1 × mode d'emploi

7.1 Accessoires en option

Vous trouverez sur votre point de vent les accessoires suivant:

Assiettes à fondue
Ecumoires à fondue
Gel combustible

8 Entretien / Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au nettoyage suivant le chapitre 6.

9 Stockage

Conservez l'ensemble à fondue dans son emballage d'origine à un endroit sec, hors de portée des enfants.

Content

		Page
1	**Before using the fondue set for the first time**	**16**
1.1	Introduction	16
2	**The fondue set**	**17**
2.1	Elements	17
2.2	Brief instructions	17
3	**Proper use**	**18**
3.1	Warranty, liability	18
3.2	Intended use	18
4	**Important safety instructions**	**18**
4.1	General safety instructions	18
5	**Starting the fondue set up**	**18**
5.1	Where and where not to set it up	18
5.2	Before using the fondue set for the first time	19
5.3	Start-up	19
5.4	Tips and tricks	19
6	**Cleaning**	**20**
7	**Scope of delivery**	**20**
7.1	Optional accessories	20
8	**Servicing / Maintenance**	**20**
9	**Storage**	**20**

GB

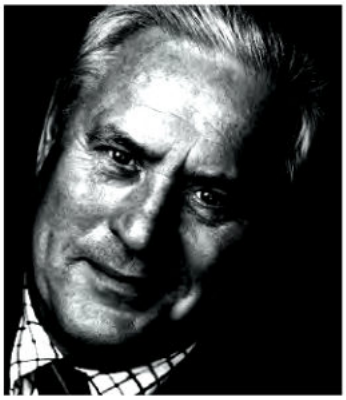
1 Before using the fondue set for the first time

1.1 Introduction

Dear Customer,

Congratulations on purchasing the AROSA Spring fondue set – Designed by Tassilo von Grolman. You have made a good choice.

To ensure that you will enjoy your fondue set for a long time, read the instructions for use before using it for the first time. The instructions contain information necessary to ensure safe operation.



2 The fondue set

2.1 Elements

Glass splash guard for visual cooking including stainless steel fork holder

Fondue pot made of polished stainless steel

Meat fondue forks with heat-insulated handles

Gas rechaud

Fuel burner

2.2 Brief instructions

1. Place the fondue pot on the stove, fill it with tasteless cooking oil, vegetable oil or coconut oil, and heat the oil at medium temperature until it starts boiling. Instead of oil, you can also use meat or chicken broth. You should fill the pot with liquid no higher than approx. ¾.

2. Place the pot including the hot liquid onto the gas rechaud and light up the fondue paste in the fuel burner using a stick lighter or a long match.

3. Place the splash guard onto the pot.

4. You can now start enjoying your fondue.

GB

3 Proper use

3.1 Warranty, liability

The warranty period is 2 years from the date of purchase on the sales invoice.

Excepted from the warranty is damage that can be attributed to normal wear, non-intended use, improper handling, incorrect operation, insufficient care and cleaning, willful destruction, transport or accidents as well as interference from unauthorised persons.

The original sales invoice must always be presented along with the appliance for repairs under warranty. The sales invoice serves as a certificate of warranty.

In general, Spring International GmbH's General Terms and Conditions of Sale and Delivery apply.

3.2 Intended use

Cooking food in hot grease / cooking oil or broth.

4 Important safety instructions

Danger!
Failure to heed this instruction may result in permanent personal injury and/or major material damage.

Caution!
Failure to heed this instruction may result in slight to moderate personal injury and/or material damage.

4.1 General safety instructions

- Please read these instructions for use carefully before using the fondue set for the first time!
- Use the fondue set only as intended. Use only the included fondue pot. This ensures that the pot will be firmly seated on the gas rechaud.
- Never leave children unattended in close proximity to the hot fondue set.
- Greases and oils may ignite when overheating. Never leave the fondue set unattended when heating it up.

5 Starting the fondue set up

Caution!
The fondue pot and the gas rechaud become hot during operation.

5.1 Where and where not to set it up

- Place the fondue set on stable, level and heat-resistant surfaces and out of the reach of children.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Protect sensitive surfaces sufficiently from splashes of grease.

5.2 Before using the fondue set for the first time

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Remove all packaging materials and make sure that all parts are present as specified in the «Scope of delivery» section and in proper condition.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Never use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely when finished.
- For easier cleaning, the fondue pot, the forks and the splash guard are safe for washing in the dishwasher.

5.3 Start-up

- Add the desired quantity of vegetable oil / cooking oil or broth to the pot and heat it at medium heat on the stove until it starts boiling. Do not use butter, margarine or cold-pressed oils. The fondue pot should not be filled with liquid by more than approx. 2/3.
- When you notice small bubbles forming on a wooden pick that is dipped into the hot vegetable oil / cooking oil, the oil has reached the perfect temperature.
- Place the fondue pot with the hot liquid onto the gas rechaud. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot. Place the splash guard onto the pot. Now, use a stick lighter or a long match to ignite the fondue paste in the fuel burner.
- You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of meat and cook them in the hot liquid. Take note of the colour marking on the handle of your fork.
- Caution: Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains hot oil / grease. Help children prepare and cook their pieces of meat.
- Once the ingredients are cooked, carefully remove the fork from the pot. Allow excess oil to drip off from the chunks of meat.
- Enjoy the cooked food with your favourite sauces and dips.

5.4 Tips and tricks

- Carefully dry off the chunks of meat. This reduces the risk of splashes.
- To ensure your food will be cooked evenly, cut it into chunks of equal sizes.
- Do not dip too many ingredients at a time into the hot oil to prevent the oil from cooling down too quickly.
- When cooking battered vegetables or delicate pieces of fish, use the optional fondue skimmers.
- Do not season the meat until it is cooked to prevent it from drying out.

GB

6 Cleaning

1. Use the lid to extinguish the fuel burner.

2. Let the fondue set cool off.

3. Do not pour the cooled oil / grease into the drain. We recommend disposing of it in regular household waste instead.

4. Clean all parts using warm water and a mild detergent. Never use any aggressive or abrasive cleaning agents. Dry the parts off completely when finished.

5. For easier cleaning, the fondue pot, the forks and the splash guard are safe for washing in the dishwasher.

7 Scope of delivery

Included in the scope of delivery are:

1 × fondue pot
1 × splash guard
1 × gas rechaud
1 × fuel burner
6 x forks
1 × instruction manual

7.1 Optional accessories

You can purchase the following parts as optional accessories from your dealer:

Fondue plate
Fondue skimmers
Fondue paste

8 Servicing / Maintenance

Maintenance and servicing is limited to the cleaning procedure described in section 6.

9 Storage

Keep the fondue set in its original packaging and store it in a dry location outside the reach of children.

Indice

		Pagina
1	**Prima del primo utilizzo**	**22**
1.1	Introduzione	22
2	**La fonduta**	**23**
2.1	Elementi	23
2.2	Guida rapida	23
3	**Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**	**24**
3.1	Garanzia, responsabilità	24
3.2	Destinazione d'uso	24
4	**Avvertenze di sicurezza importanti**	**24**
4.1	Avvertenze di sicurezza generali	24
5	**Messa in servizio**	**24**
5.1	Requisiti del sito d'installazione	24
5.2	Prima del primo utilizzo	25
5.3	Messa in servizio	25
5.4	Suggerimenti e consigli	25
6	**Pulizia**	**26**
7	**Dotazioni**	**26**
7.1	Accessori opzionali	26
8	**Manutenzione**	**26**
9	**Conservazione**	**26**

I

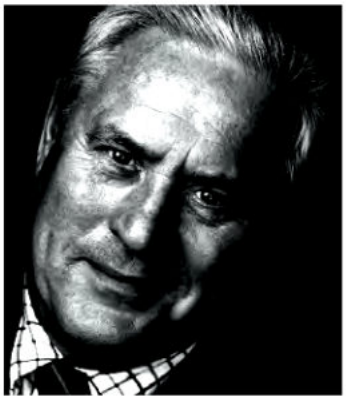
1 Prima del primo utilizzo

1.1 Introduzione

Stimata cliente, stimato cliente,

grazie per aver preferito il set da fonduta AROSA di Spring – disegnato da Tassilo von Grolman. Ha fatto un'ottima scelta.

Affinché possa godere a lungo del suo set da fonduta, prima del primo utilizzo la preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Queste contengono infatti tutte le informazioni richieste per un uso sicuro.



2 La fonduta

2.1 Elementi

Paraschizzi in vetro per cottura a vista comprendente portaforchettine in acciaio inox

Forchettine per fonduta di carne con manici termoisolati

Pentolino da fonduta in acciaio inox lucido

Fornellino

Bruciatore per pasta

2.2 Guida rapida

1. Nel pentolino da fonduta riscaldare a calore medio su un piano di cottura separato oli vegetali o grassi vegetali neutri come sapore oppure grasso di cocco fino a portarli a ebollizione. Alternativamente è anche possibile usare brodo di carne o di verdure. Il pentolino deve essere riempito con liquido soltanto per circa ⅔.

2. Mettere il pentolino con il liquido caldo sul fornellino del set da fonduta e quindi con un accendino elettrico o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'apposito bruciatore.

3. Applicare sul pentolino la protezione antischizzi.

4. Ora può aver inizio il divertimento fonduta.

3 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

3.1 Garanzia, responsabilità

La durata della garanzia è di 2 anni dalla data di acquisto indicata sullo scontrino.

La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate.

Per le riparazioni in garanzia, assieme all'apparecchio è necessario presentare sempre anche lo scontrino d'acquisto in originale. Questo funge infatti da Certificato di garanzia.

In linea di principio valgono le Condizioni di vendita e fornitura generali di Spring International GmbH.

3.2 Destinazione d'uso

Cottura di alimenti in grasso / olio alimentare o brodo caldo.

4 Avvertenze di sicurezza importanti

Pericolo!
L'inosservanza può causare lesioni fisiche permanenti e/o ingenti danni materiali.

Cautela!
L'inosservanza può causare lesioni fisiche medio-lievi e/o danni materiali.

4.1 Avvertenze di sicurezza generali

- Prima della prima messa in funzione del set da fonduta leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!
- Utilizzare il set da fonduta esclusivamente per lo scopo previsto. Usare esclusivamente l'apposito pentolino. Solo questo garantisce infatti un appoggio sicuro sul fornellino del set.
- Non lasciare mai i bambini incustoditi nelle vicinanze della fonduta calda.
- In caso di surriscaldamento grassi e oli possono prendere fuoco. Pertanto si raccomanda di scaldarli soltanto sotto sorveglianza.

5 Messa in servizio

Cautela!
Durante l'uso il pentolino per fonduta e il fornellino divengono molto caldi.

5.1 Requisiti del sito d'installazione

- Posizionare il set da fonduta soltanto su superfici stabili, piane e resistente al calore, fuori dalla portata dei bambini.
- Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza da materiali infiammabili come strofinacci, tovaglie ecc.
- Proteggere adeguatamente le superfici delicate da eventuali schizzi di grasso.

5.2 Prima del primo utilizzo

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo, accertarsi che tutte le parti indicate nel Capitolo 7 «Dotazioni» siano presenti e perfettamente integre.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarle completamente.
- Per una pulizia più agevole il pentolino per fonduta, le forchettine nonché il paraschizzi sono idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

5.3 Messa in servizio

- Mettere nel pentolino la quantità di grasso vegetale / olio alimentare o brodo desiderata e riscaldarla a calore moderato su un piano cottura separato fino a portarla a ebollizione. Non usare burro, margarina oppure oli spremuti a freddo. Il pentolino per fonduta dovrebbe essere riempito con liquido soltanto per 2/3 circa.
- Se immergendo un bastoncino di legno nel grasso vegetale / olio alimentare caldo si formano delle bollicine, vuol dire che la temperatura ottimale è stata raggiunta.
- Mettere il pentolino da fonduta con il liquido caldo sul fornellino del set. Eventualmente per trasportare il pentolino usare guanti di protezione termica. Applicare sul pentolino la protezione antischizzi. Con un accendino o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'apposito bruciatore.
- L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta.
- Infilare i pezzetti di carne preparati sulle forchettine e quindi cuocerli nel liquido caldo. Tenere a mente il colore del manico della propria forchettina.
- Attenzione: Non lasciare mai il pentolino per fonduta con l'olio / il grasso caldo incustodito o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a prepararsi e a cuocersi i loro pezzetti di carne.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, togliere la forchettina dal pentolino con una certa cautela. Far sgocciolare leggermente i pezzetti.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.

5.4 Suggerimenti e consigli

- Asciugare accuratamente i pezzetti di carne. Ciò riduce infatti il pericolo di schizzi.
- Per un risultato della cottura uniforme tagliare gli alimenti a pezzi di grandezza all'incirca uguale.
- Non mettere troppi ingredienti nell'olio caldo tutti assieme in modo che l'olio non si raffreddi eccessivamente.
- Per verdure in pastella o tagli di pesce delicati usare gli appositi mestolini per fonduta disponibili quali accessori.
- Affinché la carne non rimanga troppo asciutta, condirla solo dopo la cottura.

I

6 Pulizia

1. Spegnere il bruciatore con il coperchietto.

2. Far raffreddare la fonduta.

3. Non buttare l'olio / il grasso raffreddato nel lavandino. Si consiglia invece di smaltirlo tramite i normali rifiuti domestici.

4. Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Quindi asciugarle completamente.

5. Per una pulizia più agevole il pentolino per fonduta, le forchettine nonché il paraschizzi sono idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

7 Dotazioni

Le dotazioni comprendono:

1 × pentolino per fonduta
1 × paraschizzi
1 × fornellino
1 × bruciatore per pasta
6 x forchettine
1 × istruzioni per l'uso

7.1 Accessori opzionali

Quali optional presso il vostro rivenditore di fiducia sono disponibili i seguenti articoli:

Piatti da fonduta
Mestolini da fonduta
Pasta combustibile

8 Manutenzione

La manutenzione si limita alla pulizia illustrata nel Capitolo 6.

9 Conservazione

Conservare il set da fonduta della confezione originale in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch